



ご予約 そば御膳

松

6,050円(税込)

- ・先付 (四季の旬彩)
- ・前菜 (おすすめ一品)
- ・ (春秋 - 陶板焼)
- ・ (夏 - 八寸膳)
- ・ (冬 - 鍋物)
- ・ 栗おこわ (もち米・栗)
- ・ 野沢菜 (そば汁漬け)
- ・ 小鉢 (季節により替)
- ・ かき揚げ天ぷら (桜海老)
- ・ 茶碗蒸し (海老・銀杏・三つ葉他)
- ・ 田舎そば (お一人様小盛そば)
- ・ 水菓子 (季節の果物)

竹

4,840円(税込)

- ・先付 (四季の旬彩)
- ・ (春秋 - 陶板焼)
- ・ (夏 - 八寸膳)
- ・ (冬 - 鍋物)
- ・ 栗おこわ (もち米・栗)
- ・ 野沢菜 (そば汁漬け)
- ・ 小鉢 (季節により替)
- ・ かき揚げ天ぷら (桜海老)
- ・ 田舎そば (お一人様小盛そば)
- ・ 水菓子 (季節の果物)

梅

3,630円(税込)

- ・先付 (四季の旬彩)
- ・ (春秋 - 陶板焼)
- ・ (夏 - 八寸膳)
- ・ (冬 - 鍋物)
- ・ 栗おこわ (もち米・栗)
- ・ 野沢菜 (そば汁漬け)
- ・ 小鉢 (季節により替)
- ・ 田舎そば (お一人様小盛そば)

※価格は全て税込表示です

旬彩を
お楽しみください

4月～6月頃
10月～11月頃
陶板焼き(海鮮他)

7月～9月頃
八寸膳

12月～3月頃
鍋物
(牛肉・野菜他)

くるみだれ
長野は古くから
くるみの産地として知られてきました。
くるみをすって作る甘みのあるタレは、
惣菜や菓子に用いられ、広く愛される
滋味深い味わいです。
郷土の味をぜひお試しください。